

RICETTE & FORNELLI

Paolo Pellegrini



Un evergreen di stagione La pappa al pomodoro

UN PIATTO tanto gustoso, che non passa mai, e che in estate si fa apprezzare ancora di più. La pappa al pomodoro. Sì, ecco il coro: ma si mangia tutto l'anno... Già: come le fragole a dicembre, o le zucchine quando vi va. Tanto, l'industria agroalimentare ci provvede di passate e concentrati, anche ottimi per carità, ma in bottigliette e barattoli, dunque soggette alle ragioni della conservazione. E allora, volete mettere la pappa confezionata in casa con i pomodori freschi di stagione? Quelli che sembrano nati apposta, come il costoluto fiorentino o il pisano, brutti e sgraziati ma quanto buoni, e soprattutto quanto pieni di polpa e non così disposti a rilasciare cascate d'acqua...

PENSIAMOLA ancora più estiva, in una variante che ormai da tante parti ci si sente proporre: con il pesce. Già. E qui la fantasia si sbizzarrisce, e corre subito a gamberi e calamari e polpetti, ma meglio restare in territorio di pomodoro: e allora, trigliette sfilettate, e poi vongole, se sono quelle vere del Tirreno è meglio, e magari cozze. I pomodori andate a cercarli dai

contadini. Se siete al mare in zona Costa degli Etruschi, ci sono lungo l'Aurelia i banchi di frutta e verdura che ve li daranno profumatissimi, quasi inebrianti; ma li trovate anche in città, nei banchi dei mercati. Il pane è fondamentale. Niente avanzzi di panini, frustine, rosette e robine raffinate. Ci vuole toscano, e affermo: provate il Grande Impero della Coop, per esempio, preparato con farine selezionate macinate a pietra con acqua marina e sale, e lavorate con pasta madre.

COME si fa? Niente soffritti, grazie. Si cuoce il pane, un pochino ammollato, in acqua e olio di oliva, con il pomodoro e con un po' di aglio, facendo attenzione che: a) non si attacchi al fondo del tegame. A parte si cuoce rapidamente il pesce, in poco olio e aglio, poi si unisce, si aggiusta di sale, si finisce con una belal foglia di basilico. Che ci si beve? Doppia chance, secondo i gusti. Un bianco: Vermentino 'Litorale' cantina Val delle Rose Cecchi, sapido e profumato di macchia mediterranea. Alternativa: Barbera spumante Monte delle Vigne Brut Rosé, elegante, asciutto e profumato.

